

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage à pâte filée.

Saveur / Goût	Sapide et agréablement acidulé, typique du fumé.	Tolérance(s)	/
Texture	Peau douce, surface lisse et uniforme, fines couches de caillé.	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DLC 30 jours entre +4 et 10°C
Après ouverture, conserver entre +4°C et +10°C dans son milieu liquide d'origine et consommer dans les 5 jours.

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi.

INGREDIENTS

Lait de bufflonne pasteurisé, présure, sel. Fumé avec un arôme de fumée liquide.

Matières grasses sur extrait sec : 58 à 65%

Allergène(s): Lait.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	OUI		

- Origine produit fini: Italie - Estampille sanitaire: IT 15 755 CE

- Origine du lait: Italie - Traitement du lait: Pasteurisation

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1118	Energie (kcal)	270
Matières grasses (g)	24	dont acides gras saturés (g)	16
Glucides (g)	0,5	dont sucres (g)	0,5
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	13
Sel (g)	0,63		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Escherichia coli	< 100 ufc/g	Staphylocoque à coagulase +	< 100 ufc/g
Listeria monocytogene	Absence dans 25g	Salmonella spp	Absence dans 25g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 barquettes de 250gr		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Barquette en PS et couvercle en PP	Carton	/
EAN 13 ou 14	8032589051298	/	/
Poids net (Kg)	500 g	3,00	288
Poids net égoutté (Kg)	250 g	1,50	144
Poids brut (Kg)	500 g	3,00	313
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 115 x 75 (+/- 10)	400 x 300 x 100	1200 x 800 x 1350
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	576	8	12	96